



# Rundum unterhalten bei akzenta!

PROGRAMMHEFT  
2. HALBJAHR 2025

**akzenta**  
REWE



# PROGRAMMHEFT

## Inhalt

### Weinbar live

Nüchtern ist das neue cool <i>W-tal Barmen</i> .....	4
Perfekt im Duett <i>Dortmund</i> .....	5
Die Kombination macht's <i>Heiligenhaus</i> .....	6
Wein-Knigge <i>W-tal Barmen</i> .....	7
Sake <i>Heiligenhaus</i> .....	8
<i>Champagner-Gala W-tal Barmen / Dortmund</i> .....	9

**Weinbar Privat** *W-tal Barmen / Heiligenhaus / Dortmund* 10

### Kalender

*Übersicht aller Veranstaltungen* ..... 12/13

**Schlemmerabend** *Heiligenhaus* ..... 15

### akzentaexklusiv

Steak & Wein <i>Dortmund</i> .....	16
Opera in Musica <i>W-tal Barmen</i> .....	17

### Weinprobe

Weinparcours <i>W-tal Barmen</i> .....	18
Gereifte Weine <i>Heiligenhaus</i> .....	19
Merry Christmas <i>W-tal Barmen</i> .....	20

**Weinbar vis-à-vis** *Dortmund* ..... 21

### FUCHSWINKEL

Dinner im Fuchs – Gans <i>Dortmund / W-tal Barmen</i> .....	22
Herbst-Dinner mit Dyllong <i>Dortmund</i> .....	23

©akzenta 2025 | [www.rundum-akzenta.de](http://www.rundum-akzenta.de)

Verwendete Bilder: VICUSCHKA // [stock.adobe.com](http://stock.adobe.com) // akzenta  
akzenta GmbH & Co. KG, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal

# WEINBAR live

## NÜCHTERN IST DAS NEUE COOL: DER TREND JAGT DEN GENUSS!

Neugierig auf neue Geschmackserlebnisse? Ob zum Apéro oder als kreativer Essensbegleiter – alkoholfreie Getränke sind längst mehr als bloß Saft oder Zuckerwasser. Die gestiegene Nachfrage nach alkoholfreien Varianten bietet der Getränkeindustrie zahlreiche Chancen sich weiterzuentwickeln und auf die Bedürfnisse der konsumbewussten Bevölkerung einzugehen. Ein interaktiver und praxisorientierter Workshop, der Interessierte in die Welt der alkoholfreien Getränke einführt. Wir behandeln die verschiedenen Kategorien, Herstellungsverfahren und probieren gemeinsam trendige Produkte. Der Workshop ist für alle geeignet, die ihre kulinarischen Kenntnisse erweitern, eigene Gäste überraschen und lernen möchten, wie man alkoholfreie Alternativen herstellt, diese kombiniert und welchen Einfluss das Getränk auf unsere Speisen hat. Eine spannende Veranstaltung zu einem aktuellen Thema! Bringen Sie Ihre Freunde mit oder schließen Sie sich einfach unserer Runde an.

WEINBAR  
live

WUPPERTAL BARMEN  
Samstag, 06. September 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal  
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden  
Preis: 49 € (p. P.) inkl. Moderation, kulin. Begleitung, Getränke + Wasser



Anmeldungen unter:  
[otmane.khairat@akzenta.org](mailto:otmane.khairat@akzenta.org)  
← Anmeldung per QR-Code

\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.  
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Wuppertal Barmen erhältlich.  
Limitierte Teilnehmerzahl.

## PERFEKT IM DUETT: KÄSE UND WEIN IN EINER KULINARISCHEN BEGEGNUNG

Mit Liebe hergestellt, exquisit in Geschmack und Anmutung, zählen Käse und Wein unter all den Vermählungsmöglichkeiten von Speisen und Getränken gewiss zu den Faszinierendsten. Beide zählen zu den ältesten Genuss- bzw. Nahrungsmitteln und können erst durch einen Reifeprozess zur Vollendung gelangen. Die Formel für eine erfolgreiche Kombination ist jedoch eng mit den spezifischen Geschmackseigenschaften von Käse und Wein verbunden. Zu Beginn des Abends begrüßen wir Sie mit einem erfrischenden Champagner- und Austern-Empfang, der Ihnen den Einstieg in diese genussvolle Reise versüßt. Unser **Sommelier Christian Kurze** und **Fromelière Nicole Richter** vermitteln Ihnen neben der nötigen Theorie rund um das Thema Käse auch die passenden Weine dazu. Eine spannende und abwechslungsreiche Veranstaltung zu einem heißbegehrten Thema. Bringen Sie Ihre Freunde mit oder schließen Sie sich einfach unserer Runde von Käse-Begeisterten an.

**WEINBAR** DORTMUND  
*live* Samstag, 11. Oktober 2025

Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1 (Parkgarage), 44263 Dortmund  
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden  
Preis: 69 € (p. P.) inkl. Champagner, Wein, Käse, Wasser



Anmeldungen unter:  
[christian.kurze@akzenta.org](mailto:christian.kurze@akzenta.org)  
← Anmeldung per QR-Code

\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.  
**Karten ausschließlich an der Information im akzenta Dortmund erhältlich.**  
Limitierte Teilnehmerzahl.

# WEINBAR live

## DIE KOMBINATION MACHT'S: TROCKEN UND SÜSS TRIFFT HERZHAFT UND WÜRZIG

Gegensätze ziehen sich an – vor allem, wenn sie so köstlich harmonisieren wie feine Weine und charaktervoller Käse. Was auf den ersten Blick widersprüchlich wirkt, offenbart bei genauerem Hinsehen ein faszinierendes Zusammenspiel: Fruchttige Süße trifft auf pikante Würze, feine Tannine begegnen cremiger Textur. In dieser genussvollen Veranstaltung widmen wir uns dem perfekten Duo – mit fundiertem Wissen, inspirierenden Geschmackskombinationen und spannenden Aha-Momenten. Unsere Käse- und Weinexpert:innen führen Sie durch eine Welt voller überraschender Harmonien und zeigen, wie Vielfalt und Balance zusammenfinden. Ob als geselliger Abend unter Freunden oder als Einstieg in eine neue kulinarische Leidenschaft – hier entdecken Sie, wie aus scheinbaren Gegensätzen ein harmonisches Geschmackserlebnis entsteht.

WEINBAR  
live

HEILIGENHAUS  
Samstag, 25. Oktober 2025

Ort: akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24, 42579 Heiligenhaus  
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden  
Preis: 49 € (p. P.) inkl. kulin. Begleitung, Wein + Wasser



Anmeldungen unter:  
[roberto.desantis@akzenta.org](mailto:roberto.desantis@akzenta.org)  
← Anmeldung per QR-Code

\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.  
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Heiligenhaus erhältlich.  
Limitierte Teilnehmerzahl.

## WEIN-KNIGGE „HOW-TO-WINE“: ETIKETTE & GENUSS, WEINWISSEN FÜR ALLE!

Mit dem „Knigge“ verbindet man landläufig die guten Benimm- und Umgangsformen, die der Schriftsteller „Wächter der guten Sitten“ dem Freiherrn von Knigge im 18. Jahrhundert in einem Buch verschriftlichte. Mittlerweile gibt es solche Regelwerke und Ratgeber für die verschiedensten Lebensbereiche. Der Name Knigge taucht in diesem Zusammenhang als geflügeltes Wort immer wieder auf. Doch gibt es solche Regeln auch für den Weingenuss? Natürlich kann man Wein grundsätzlich trinken, wie man möchte. Doch haben sich im Laufe der Jahrhunderte gewisse Regeln rund um den Weingenuss – insbesondere in der Öffentlichkeit – eingebürgert. Die wichtigsten theoretischen und praktischen Aspekte werden bei diesem Get-Together vorgestellt, damit Sie mögliche Fettnäpfchen und unangenehme Situationen in Zukunft elegant vermeiden können. Lassen Sie sich inspirieren und erfahren Sie Wissenswertes rund um die edlen Tropfen.

**WEINBAR** **WUPPERTAL BARMEN**  
*live* Samstag, 15. November 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wpt.

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden

Preis: 49 € (p. P.) inkl. Moderation, kulin. Begleitung, Wein + Wasser



Anmeldungen unter:  
[otmane.khairat@akzenta.org](mailto:otmane.khairat@akzenta.org)  
← Anmeldung per QR-Code

\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.  
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Wuppertal Barmen erhältlich.  
Limitierte Teilnehmerzahl.

# WEINBAR live

## ELIXIER DER JAPANISCHEN SEELE: DER STILECHTE SAKE-GENUSS

Konnichiwa Tomodachi! Sake ist quasi das japanische Äquivalent zum Wein. Er wird aus reinem Quellwasser und besten Reisernten gebraut und ist ein Ausdruck der japanischen Seele. Zurzeit erlebt diese traditionsreiche flüssige Köstlichkeit weltweit eine Renaissance und erfreut sich auch in Deutschland bei Weinliebhabern großer Beliebtheit. Bei diesem Sake-Get-Together erfahren Sie Wissenswertes über die Geschichte, Herstellung und Sensorik. Frau **Miho Komatsu**, Sake Sommeliere, **Europa-Brand Ambassadorin und Globale Marketing Managerin von Akashi-Tai Sake Brewery**, wird persönlich bei unserer Veranstaltung anwesend sein und Ihnen gemeinsam mit unserem Sommelier Otmane Khairat das Mysterium des Sakes bis ins Detail enthüllen. Liebevoll und mit handwerklichem Geschick komponierte Maki- und Nigiri-Sushi-Variationen von unserem Partner und Sushi-Manufaktur „Eat Happy“ begleiten die Sake-Genussmomente. Eine spannende und abwechslungsreiche Veranstaltung zu einem heißbegehrten Thema!

WEINBAR  
live

HEILIGENHAUS  
Samstag, 15. November 2025

Ort: akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24, 42579 Heiligenhaus  
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden  
Preis: 49 € (p. P.) inkl. kulin. Begleitung, Sake + Wasser



Anmeldungen unter:\*  
[roberto.desantis@akzenta.org](mailto:roberto.desantis@akzenta.org)  
← Anmeldung per QR-Code

\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.  
**Karten ausschließlich an der Information im akzenta Heiligenhaus erhältlich.**  
Limitierte Teilnehmerzahl.

## CHAMPAGNER-GALA: TERROIR UND PASSION IM REICH DES PERLENDEN LUXUS

Der Wein der Könige ist zum Inbegriff für alle festlichen Anlässe geworden. Er umgibt sich mit dem Ruhm und Prestige französischer Eleganz. Seinen glänzenden Ruf verdankt er ebenso seiner Geschichte wie seinen besonderen Eigenschaften. Ein Champagnerhaus hat es geschafft, Weine zu erzeugen, die den Charakter der ganzen Region auf einzigartige Weise widerspiegeln – **Champagne Louis Roederer** in Reims. Kulinarisch werden die Genussmomente von einem Feinschmecker-Arrangement "Joie de Vivre" begleitet: von Austern über Jakobsmuscheln, Champagne Roederer Collection bis hin zur luxuriösen Louis Roederer Cristal! Mindestens **sechs hochwertige Champagner** werden bei diesem Ereignis, kritisch aber genussvoll, unter die Lupe genommen.

**WEINBAR**  
*live*

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden  
Preis: 159 € (p. P.)  
inkl. Fünf-Gänge-Menü, Champagner + Wasser



**W-TAL BARMEN – Samstag, 29. November 2025**  
Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wpt.  
Anmeldungen\* unter: [otmane.khairat@akzenta.org](mailto:otmane.khairat@akzenta.org)  
← Anmeldung per QR-Code

**DORTMUND – Samstag, 06. Dezember 2025**  
Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1 (Parkgarage), 44263 Do.  
Anmeldungen\* unter: [christian.kurze@akzenta.org](mailto:christian.kurze@akzenta.org)  
Anmeldung per QR-Code →



\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.  
**Karten ausschließlich an der Information im jeweiligen akzenta Markt erhältlich.**  
Limitierte Teilnehmerzahl.

# WEINBAR

## PRIVAT

PRIVATE WEINVERKOSTUNG

Jederzeit buchbar – ab 8 Personen

### WEINBAR PRIVAT: EXKLUSIV – EINZIGARTIG – GENUSSVOLL!

Wein ist sowohl kulturell als auch gesellschaftlich ein emotional besetztes Thema und deshalb besonders eventtauglich. Sie möchten im Freundes-/ Familienkreis oder im Rahmen einer Geburtstagsfeier eine unterhaltsame Weinprobe erleben? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Gemäß Ihren Wünschen und Vorstellungen erarbeiten, verwirklichen und moderieren wir Ihnen eine persönlich gehaltene Degustation für Sie und Ihre Gäste. Mit einem Sortiment von über 400 qualitativ hervorragenden Weinen aus aller Welt sind wir in der Lage, Ihnen eine attraktive und budgetgerechte Auswahl zu offerieren. Dabei stehen Spaß und Unterhaltung im Vordergrund. Zünden Sie Emotionen und sichern Sie sich einen entspannten Abend mit zufriedenen Menschen. Als Ihre Weinprofis freuen wir uns, Sie bei Ihrem Vorhaben zu unterstützen!

Auf Wunsch auch mit thematisch belegten lukullischen Köstlichkeiten aus unseren Gourmetthecken – Genuss mit System (Preis auf Anfrage):

- Seafood-Platte: Aromen | Düfte | Gaumenfreuden
- Genuss-Karussell: akzentas Charcuterie-Auslese
- Käse-Arrangement: Eine kulinarische Liebeserklärung

Termin: nach Absprache

Ort: akzenta Wuppertal Barmen, Heiligenhaus oder Dortmund

Beginn: nach Absprache / Dauer: ca. 3 ½ Stunden

Preis: ab 35 € (p. P.) für Basisweinprobe, inkl. Wein + Wasser

**Ab 8 Personen buchbar.**

Anmeldungen unter:

otmane.khairat@akzenta.org (Wuppertal Barmen)

roberto.desantis@akzenta.org (Heiligenhaus)

christian.kurze@akzenta.org (Dortmund)

Weitere Infos an den Weinbars (akzenta Wuppertal Barmen, Heiligenhaus, Dortmund).

Ab 8 Personen buchbar.



# VERANSTALTUNGEN

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

		<p>Weinbar live W-tal Barmen</p> <p>SA 06</p> <p>Thema: Nüchtern ist das neue cool</p> <p>S. 4</p>
		<p>Schlemmerabend Heiligenhaus</p> <p>SO 14</p> <p>S. 15</p>
		<p>akzentaexklusiv Dortmund</p> <p>SO 21</p> <p>Thema: Steak &amp; Wein</p> <p>S. 16</p>
		<p>akzentaexklusiv W-tal Barmen</p> <p>SO 28</p> <p>Thema: Opera in Musica</p> <p>S. 17</p>

SOMMERRPAUSE

Karten ausschließlich an der Information im jeweiligen Markt erhältlich!

2025

**OKTOBER**

**NOVEMBER**

**DEZEMBER**

	<p>Herbst-Dinner Dortmund</p> <p>SA 08</p> <p>mit Michael Dyllong</p> <p>S. 23</p>	<p>Weinprobe Heiligenhaus</p> <p>SA 06</p> <p>Thema: Gereifte Weine</p> <p>S. 19</p>
<p>Weinbar live Dortmund</p> <p>SA 11</p> <p>Thema: Perfekt im Duett</p> <p>S. 5</p>	<p>Weinbar live Heiligenhaus</p> <p>SA 15</p> <p>Thema: Sake</p> <p>S. 8</p>	<p>Weinbar live Dortmund</p> <p>SA 06</p> <p>Thema: Champagner- Gala</p> <p>S. 9</p>
<p>Weinbar live Heiligenhaus</p> <p>SA 25</p> <p>Thema: Die Kombination macht's</p> <p>S. 6</p>	<p>Weinbar live W-tal Barmen</p> <p>SA 15</p> <p>Thema: Wein-Knigge</p> <p>S. 7</p>	<p>Weinprobe W-tal Barmen</p> <p>SA 13</p> <p>Thema: Merry Christmas</p> <p>S. 20</p>
<p>Weinprobe W-tal Barmen</p> <p>SA 25</p> <p>Thema: Weinparcours</p> <p>S. 18</p>	<p>Weinbar live W-tal Barmen</p> <p>SA 29</p> <p>Thema: Champagner- Gala</p> <p>S. 9</p>	

Reservierungen per Mail, siehe Kontakt / Veranstaltungsseite





# Rundum Genuss!

## SCHLEMMERABEND HEILIGENHAUS

Wenn sich der Supermarkt am Abend in ein Lichtermeer verwandelt und die Regale zur Bühne für feine Aromen werden, dann ist es wieder so weit: Unser Schlemmerabend beginnt. Was tagsüber ein Ort für den Einkauf ist, wird an diesem Abend zum Treffpunkt für Genießer, Entdecker und alle, die Essen lieben. An über 50 Stationen wird geschnippelt, gebrutzelt, angerichtet und natürlich auch: probiert. Ob feine Delikatessen, internationale Geschmackserlebnisse oder überraschende Neuinterpretationen – hier treffen vielfältige Aromen auf neugierige Gaumen. Und das Beste daran: Sie können sich einfach treiben lassen. Schlendern Sie mit einem Glas in der Hand durch unseren Markt, kommen Sie ins Gespräch, entdecken Sie neue Lieblingszutaten oder gönnen Sie sich einfach einen Abend voller kulinarischer Inspiration. Der Schlemmerabend ist mehr als ein Event – es ist eine Einladung, den Supermarkt einmal ganz anders zu erleben: entspannt, gesellig und voller Genussmomente, die im Gedächtnis bleiben.

---

### HEILIGENHAUS Sonntag, 14. September 2025

Ort: akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24, 42579 Heiligenhaus

Dauer: 16 – 20 Uhr

Preis: 49 € (p. P.)

Karten ausschließlich an der Information im akzenta Heiligenhaus erhältlich.  
Limitierte Teilnehmerzahl.

# akzenta

## STEAK & WEIN VOM FEINSTEN: EIN DUFTPOTPOURRI MIT FULMINANTEM FLAMENCO-ZAUBER

Die Vermählung von Wein und Steaks unterliegt keinen allzu festen Gesetzmäßigkeiten, sondern profitiert ganz erheblich von der Experimentierfreudigkeit des Gourmets. Natürlich gibt es vorbildliche Kombinationen oder Musterehen, jedoch würde es der Vielfalt des Themas nicht gerecht, wollte man seine Aufmerksamkeit ausschließlich darauf fokussieren. Zu einem liebevoll komponierten Steak-Degustationsmenü von unserem Restaurant FUCHSWINKEL kredenzt Ihnen unser **Sommelier Christian Kurze** nuancenreiche Gewächse und seine Lieblingskombinationen. Für das kulturelle Begleitprogramm sorgt an diesem Abend der hochkarätige **Künstler und charmante Entertainer, Daniel de Alcalá** und sein Team. Publikumsmagnete, die den Abend mit ihrem breitgefächerten Repertoire an virtuosem Gitarrenspiel und leidenschaftlichem Gesang in höchster Professionalität zu untermalen wissen. Lassen Sie sich treiben im Ozean der Sinnesfreuden und aalen Sie sich in den paradisischen Angeboten der Steakgenüsse.

**akzenta**exklusiv **DORTMUND**  
Sonntag, 21. September 2025

Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1 (Parkgarage), 44263 Dortmund  
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden  
Preis: 99 € (p. P.) inkl. Vier-Gänge-Menü, Weine und Wasser



Anmeldungen unter:  
[christian.kurze@akzenta.org](mailto:christian.kurze@akzenta.org)  
← Anmeldung per QR-Code

\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.  
**Karten ausschließlich an der Information im akzenta Dortmund erhältlich.**  
Limitierte Teilnehmerzahl.

# akzentalexklusiv

## OPERA IN MUSICA: EIN OPERNERLEBNIS IM VINOPHILEN RAHMEN

Sind Sie ein begeisterter Opern-Fan und Weinenthusiast? Dann bieten wir Ihnen die Möglichkeit, an diesem besonderen Abend die Oper in Verbindung mit einem Degustationsmenü hautnah mitzuerleben. Ergreifend, tief und dennoch von spielerischer Leichtigkeit, verbunden mit höchster Professionalität, präsentiert das internationale Show-Ensemble, unter anderem Dauerkünstler:innen der **Robert Schumann Musikhochschule Düsseldorf**, unter der Leitung von **Katerina Yazhova**, Opern in ihrer reinsten Form: Herzlich, nahbar, freundlich und amüsant führt Sie das Ensemble durch den Abend mit den schönsten Opernarien und Melodien im Einklang mit den Kostbarkeiten unserer Küche und Weinbar. Die kulinarische Gestaltung des Abends übernimmt unser Restaurant FUCHSWINKEL. Korrespondierende köstliche Kreszenzen aus unserem Weinfundus kredenzt Ihnen unser **Sommelier Otmane Khairat**. Im Grunde genommen für Genuss- und Kulturfans eine Pflichtveranstaltung!

**akzentalexklusiv** **WUPPERTAL BARMEN**  
Sonntag, 28. September 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal  
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden  
Preis: 99 € (p. P.) Vier-Gänge-Menü, Weine und Wasser



Anmeldungen unter:  
[otmane.khairat@akzenta.org](mailto:otmane.khairat@akzenta.org)  
← Anmeldung per QR-Code

\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.  
**Karten ausschließlich an der Information im akzenta Wuppertal Barmen erhältlich.**  
Limitierte Teilnehmerzahl.

# WEINBAR PROBE

## WEINPARCOURS Á LA BONNE HEURE: EIN SÜFFIGER HERBST VON TROCKEN BIS FEUCHT

Die Hitze des Sommers ist längst gewichen und allmählich verfärben sich die Blätter an den Bäumen bunt. So spielen auch wir mit den Farben sowie Geschmäckern des Herbstes und halten saisonkonforme Weinköstlichkeiten für Sie bereit. Herbstzeit ist Wildzeit: Wie schwer der Wein sein wird wissen wir schon, welche Weine jedoch am besten zur köstlichen Herbstküche passen, verrät Ihnen unser **Sommelier Otmane Khairat** bei dieser Premium-Weinprobe. Ganz gleich ob zum Auftakt Ihres Herbstmenüs, zum Hauptgericht, zum fruchtigen Dessert oder zur Käseplatte – seine Weinauswahl überzeugt! Es ist keine geführte oder gesetzte Weinprobe, sondern ein betreutes Probieren und Entdecken. Dabei steht Ihnen selbstverständlich unser Sommelier für Ihre Fragen Rede und Antwort!

**Nur am Veranstaltungstag: Beim Kauf der angebotenen Weine erhalten Sie 10 % Sofortrabatt auf den Warenwert! Gilt ausschließlich für die Weine der Veranstaltung, nicht für reguläre Sortimentsartikel.**

**WEINBAR** BARMEN  
**PROBE** Samstag, 25. Oktober 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal  
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden  
Preis: 39 € (p. P.) inkl. Wein + Wasser (gegen Aufpreis mit kulin. Begleitung)



Anmeldungen unter:  
[otmane.khairat@akzenta.org](mailto:otmane.khairat@akzenta.org)  
← Anmeldung per QR-Code

\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.  
**Karten ausschließlich an der Information im akzenta Barmen erhältlich.**  
Limitierte Teilnehmerzahl.



## GEREIFTE WEINE: ROT & WEISS

Gereifte Weine sind mehr als nur gut gelagerte Tropfen – sie erzählen Geschichten. Geschichten von Geduld, von idealen Bedingungen, von Handwerkskunst und vom richtigen Moment. Denn nicht jeder Wein wird besser mit der Zeit, doch die, die es werden, offenbaren mit den Jahren eine Tiefe und Komplexität: Charakterstarke Weine, deren wahres Potenzial sich erst mit der Reife entfaltet. Wenn Fruchtaromen sich zurücknehmen und Raum schaffen für feine Nuancen aus Holz, Lagerung und Flaschenreife. Dann spricht man von einem Wein, der seine Mitte gefunden hat – harmonisch, rund und tiefgründig. Da viele dieser Weine nicht mehr erhältlich sind und wir nur noch über begrenzte Mengen verfügen, ist diese exklusive Weinprobe limitiert. Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend, der Momente schafft, in denen man innehalten und genießen möchte.

**Nur am Veranstaltungstag: Beim Kauf der angebotenen Weine erhalten Sie 10 % Sofortrabatt auf den Warenwert! Gilt ausschließlich für die Weine der Veranstaltung, nicht für reguläre Sortimentsartikel.**

**WEINBAR  
PROBE**

HEILIGENHAUS  
Samstag, 06. Dezember 2025

Ort: akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24, 42579 Heiligenhaus

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: 39 € (p. P.) inkl. Wein + Wasser



Anmeldungen unter:  
[roberto.desantis@akzenta.org](mailto:roberto.desantis@akzenta.org)  
← Anmeldung per QR-Code

\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.

**Karten ausschließlich an der Information im akzenta Heiligenhaus erhältlich.**

Limitierte Teilnehmerzahl.

# WEINBAR PROBE

## MERRY CHRISTMAS: FESTAGSGENUSS FÜR ALLE

Die beste Zeit des Jahres beginnt jetzt – wieder neigt sich das Jahr seinem Ende entgegen. Alles dreht sich um die schöne, harmonische, stille und besinnliche Jahreszeit. Wir nehmen bei akzenta dies zum Anlass, um noch einmal die Korke knallen zu lassen! Ganz gleich ob zum Auftakt des Festmahls, zum Hauptmahl, zum fruchtigen Dessert oder zur Käseplatte – unsere Weinauswahl überzeugt. Die besten Weine zum Fest oder auch zur gemütlichen Runde vor dem Christbaum: Wir haben eine Auswahl von Weinen für die kalte Jahreszeit für Sie zusammengestellt. Doch welcher Wein zu welchem Essen? Wenn auch Sie als weininteressierter Genussmensch diese Hürde mit Bravour nehmen möchten, lassen Sie sich von unserem **Sommelier Otmane Khairat** auf die Sprünge helfen.

**Nur am Veranstaltungstag: Beim Kauf der angebotenen Weine erhalten Sie 10 % Sofortrabatt auf den Warenwert! Gilt ausschließlich für die Weine der Veranstaltung, nicht für reguläre Sortimentsartikel.**

---

## WEINBAR PROBE BARMEN Samstag, 13. Dezember 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden

Preis: 39 € (p. P.) inkl. Wein + Wasser (gegen Aufpreis mit kulin. Begleitung)



Anmeldungen unter:\*

[otmane.khairat@akzenta.org](mailto:otmane.khairat@akzenta.org)

← Anmeldung per QR-Code

\*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.

**Karten ausschließlich an der Information im akzenta Barmen erhältlich.**

Limitierte Teilnehmerzahl.

# WEINBAR

*vis-à-vis*

**NUR**  
IN DORTMUND

## WEINBAR VIS-À-VIS: EINMAL IM MONAT – NUR IN DORTMUND

WEINBAR vis-à-vis – das sind kleine und exklusive Weinabende zu verschiedenen Themen rund um die Weinwelt und mehr ...  
Seien Sie Teil einer kleinen Gruppe von etwa zehn Personen, die **jeden ersten Mittwoch im Monat** zusammen mit unserem **Weinsommelier Christian Kurze** tief in die Welt der jeweiligen Erzeugerländer oder spezieller Sonderthemen rund um den Rebsaft eintauchen.  
Mal lustig und verspielt, philosophisch oder künstlerisch, in jedem Fall stets anspruchsvoll und interessant - ein direkter Austausch über unsere liebsten, aktuellen Themen!

Infos zu dem aktuellen Thema finden Sie vorab jeden Monat an der Weinbar im akzenta Markt in Dortmund oder Sie sprechen uns einfach an. Wir freuen uns auf Sie!

---

## WEINBAR

*vis-à-vis*

Termine: jeden ersten Mittwoch im Monat  
Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1 (Parkgarage),  
44263 Dortmund  
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden  
Preise variieren. Bitte nachfragen.

Anmeldungen vor Ort oder unter:  
[christian.kurze@akzenta.org](mailto:christian.kurze@akzenta.org)

Weitere Infos an der Weinbar im akzenta Dortmund.  
Limitierte Teilnehmerzahl.

# Dinner im

## DINNER IM FUCHS: GANS SCHÖN LECKER!

Wenn die Tage kürzer werden und der Duft von gebratener Gans durch die Straßen zieht, laden wir Sie zu einem besonderen Genussmoment ins akzenta Restaurant FUCHSWINKEL ein. Unser Gänsedinner ist eine kulinarische Hommage an einen Klassiker der Herbst- und Winterküche – traditionell interpretiert, modern verfeinert. Freuen Sie sich auf ein festliches Menü rund um die Gans: knusprig, aromatisch und begleitet von raffinierten Beilagen, die das Beste der Saison auf den Teller bringen. In gemütlicher Atmosphäre genießen Sie mehrere Gänge, die mit Liebe zum Handwerk und Sinn für Geschmackskompositionen zubereitet werden. Ob als besonderer Abend zu zweit oder gesellig in kleiner Runde – das **Dinner im Fuchs** bietet Ihnen den idealen Rahmen für einen genussvollen Ausflug aus dem Alltag. Reservieren Sie rechtzeitig, die Plätze sind begrenzt. Ein Abend, der nachklingt – auf dem Teller, im Glas und im Herzen.

---

### FUCHSWINKEL DORTMUND Samstag, 15. November 2025

Ort: FUCHSWINKEL Dortmund, Faßstr. 1 (Parkgarage), 44263 Dortmund

---

### FUCHSWINKEL W-TAL BARMEN Donnerstag, 27. November 2025

Ort: FUCHSWINKEL W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wpt.

Reservierungen ab sofort im jeweiligen FUCHSWINKEL Restaurant möglich.

Limitierte Teilnehmerzahl. Preise und Menüs wird einige Wochen vor den Terminen in den Restaurants veröffentlicht. Wenden Sie sich bei Fragen an unser Personal.

---

FUCHSWINKEL

# Fuchs

## HERBST-DINNER MIT DYLLONG: EIN FEST DER SINNE

Wenn die Temperaturen sinken und die Natur sich in goldene und erdige Töne hüllt, laden wir Sie zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis ein. Gemeinsam mit dem Dortmunder Sternekoch Michael Dyllong haben wir ein exklusives 3-Gänge-Menü kreiert, das die Aromen der kalten Jahreszeit auf einzigartige Weise einfängt. Mit saisonalen Zutaten, meisterhafter Handwerkskunst und einer Prise Raffinesse entsteht ein Fest für die Sinne, das Wärme und Genuss vereint. In stilvollem Ambiente, umgeben von winterlicher Dekoration, erwartet Sie ein Menü, das Tradition und moderne Kochkunst harmonisch verbindet. Unser Sommeliere hat dazu eine erlesene Weinbegleitung zusammengestellt, die jeden Gang geschmacklich perfekt abrundet. Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Abend voller kulinarischer Höhepunkte, erstklassiger Gastlichkeit und exquisiter Aromen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie die gemütliche Jahreszeit auf genussvolle Weise. Wir freuen uns auf Sie!

FUCHSWINKEL DORTMUND  
Samstag, 08. November 2025

Ort: FUCHSWINKEL Dortmund, Faßstr. 1 (Parkgarage), 44263 Dortmund  
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden  
Preis: 129 € (p. P.) inkl. Menü, Weine und Wasser

Reservierungen ab sofort im FUCHSWINKEL Restaurant Dortmund möglich.  
Limitierte Teilnehmerzahl.

— ○ —  
FUCHSWINKEL



**akzenta**  
**REWE**

[www.rundum-akzenta.de](http://www.rundum-akzenta.de)